1013-3

Natur-Eierfarben

Lebensmittelfarben zum Kochen und Färben

Anleitung: Einen Edelstahltopf ca. Ø 18 cm mit 750 ml Wasser füllen, Farbpulver hineinrühren, rohe Eier dazugeben und aufkochen. Dann noch ca. 7 – 10 min kochen bis die Eier gefärbt sind.

Zutaten: Salz, Farbstoffe: Kurkumin E100, Echtes Karmin E120, Chlorophylline E140.

Mindestens haltbar bis: MM/JJJJ (24 Monate nach Bestellung)

Inverkehrbringer: Firma Mustermann, Musterstraße 1, 11111 Musterdorf

**Natural Egg Dyes**

Food colours boil and dye

Instruction: fill 750 ml of cold water in a small stainless steel saucepan approx. Ø 18 cm. Stir in the dye powder, add the raw eggs and boil up. Boil and dye for approx. 7 – 10 minutes.

Ingredients: salt, colours: Turmeric (curcuminoids), E100, Cochineal E120, Chlorophylline E140.

Best before: MM/YYYY (24 months after order.)

Distributor: Company name, street, ZIP code, town

**Colorants Naturels pour Œufs**

Colorants alimentaires cuire et colorer

Mode d’emploi: remplir une casserole en inox env. Ø 18 cm avec 750 ml d’eau, mélanger le colorant en poudre, ajouter les œufs crus et faire bouillir. Cuire et colorer pendant env. 7 – 10 minutes.

Ingrédients: sel, colorants: curcuma E100, carmin E120, chlorophylle E140.

DLUO: MM/AAAA (24 mois après commande)

Distributeur: Nom société, rue, code postal, ville